



Notre menu « Éphémère »

Succession de Gourmandises

80 Euros par personne

Menu Unique Composé selon l'inspiration du marché et de notre Chef,

Vincent Arnould,

Ce menu sera servi pour l'ensemble des convives.

Servi pour le Déjeuner du lundi au vendredi

Hors week-end

Notre restaurant est fermé les mercredis et jeudis

Ouvert tous les jours aux mois de juillet et août

œ Notre Balade Hivernale œ

Le Menu 130 Euros
La sélection des vins de notre sommelier 25 Euros

Amuse-Bouche

Les Premières Asperges Vertes
En Salade Tout Simplement
Chèvre Frais et Ail des Ours

Domaine du Bois de Pourquoié 2023
Bergerac Sec

*Le Foie Gras**
Poêlé en Escalope
Huitre, Salicorne et Noisette

Château Fongrenier 2023 "L'Entre Acte"
Bergerac Sec

La Barbue
En Filet Rôti
Morilles Farcies, Févettes et Jus à la Bière Brune

Domaine de Toutifaut 2022
Pécharmant

Assortiment de Fromages

Le Kiwi et la Banane
En Association
Sorbet Yaourt

Château Fongrenier 2023
Côtes de Bergerac Moelleux

Menu sans ce plat () 100 Euros*
La sélection de notre sommelier () 20 Euros*

Toutes nos viandes sont d'origine française
Tous nos prix s'entendent nets, taxes et service compris



œ Caprice Gourmand œ

***160 Euros Hors Boissons
Accord Mets et Vins à 55 Euros***

Menu Dégustation élaboré par notre Chef Vincent Arnould
Autour des produits de saison

Composé de deux entrées, deux plats, fromage et deux desserts,
Ce menu “Surprise”, est servi pour l’ensemble des convives

œ Cent pour Cent Végétal œ

90 Euros Hors Boissons

N'hésitez pas à faire part au Maître d'Hôtel de vos envies végétariennes.
Nous nous ferons un plaisir d'adapter nos menus et nos plats à la carte.

œ Pour les Enfants œ

35 Euros

Un choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts

Toutes nos viandes sont d'origine française
Tous nos prix s'entendent nets, taxes et service compris

œ L'Hiver en Périgord œ

Pour Commencer

Le Foie Gras de Canard

Cuit aux Épices Douces et Pacherenc
Navet et Agrumes

44,00 Euros

Les Saint Jacques

Rôties en Salade
Poireaux Confits, Cresson et Jambon Noir de Bigorre

42,00 Euros

La Caille

En Salade, Mousse de Pomme de Terre
Mique du Pays Rôtie et Cuisse Confite

39,00 Euros

Le Foie Gras

Poêlé en Escalope
Huitre, Salicorne et Noisette

44,00 Euros

Toutes nos viandes sont d'origine française
Tous nos prix s'entendent nets, taxes et service compris



œ L'Hiver en Périgord œ

Pour Continuer

La Barbue

En Filet Rôti,
Morilles Farcies, Févettes et Jus à la Bière Brune

54,00 Euros

Le Sandre

En Filet Rôti
Choux Fleur Caramélisés et Écume de Beurre Noisette

59,00 Euros

Le Veau

Le Médaillon et le Ris Rôti au Sautoir
Asperges Vertes, Chèvre Frais et Citron Confit

69,00 Euros

Le Pigeon

La Poitrine Rôtie, la Cuisse Confitée
Petit Pois Écrasés et Oignons Caramélisés

66,00 Euros

Toutes nos viandes sont d'origine française
Tous nos prix s'entendent nets, taxes et service compris

œ *L'Hiver en Périgord* œ

Les Fromages

Assortiment de Fromages Frais et Affinés 20,00 Euros

La Salade Verte

Assaisonnée selon votre gout, Huile de Noix ou Huile d'Olive 12,00 Euros

Les Gourmandises de Jade

Le Kiwi et la Banane

En Association
Sorbet Yaourt 25,00 Euros

La Clémentine et le Safran

En Soufflé
Cointreau, Gelée d'Agrumes et Mousse Safranée 25,00 Euros

Le Chocolat

Grand Cru Valrhona
Gingembre et Vanille 26,00 Euros

Comme un Saint Honoré

Choux Caramélisé, Mousseline à la Noix 25,00 Euros

Tous nos prix s'entendent nets, taxes et service compris